



Nota de prensa
21 de noviembre 2019

Día Mundial de la Pesca

MSC urge a adoptar prácticas de pesca sostenible para cumplir con los Objetivos de Desarrollo Sostenible

La organización sin ánimo de lucro celebra el Día Mundial de la Pesca con sus *II Conversaciones sobre pesca sostenible* bajo el lema *Pesca sostenible y dieta saludable: afrontando los retos del océano* en el Basque Culinary Center (BCC), jornada moderada por Fernando Martínez, director de Revista Alimentaria.

Empresas comprometidas con la sostenibilidad del mar acompañaron a MSC en dicha celebración: Eroski, Velaspex, Campos, Bacalao Giraldo y BCC.

El #EmbajadorAzul [Joaquín Felipe](#) preparó un *showcooking* con productos aportados por las empresas participantes.

Con motivo del Día Mundial de la Pesca, la organización sin ánimo de lucro Marine Stewardship Council España y Portugal (MSC) ha celebrado sus *II Conversaciones sobre Pesca Sostenible*, en la que los protagonistas han sido la pesca sostenible y la dieta saludable para las personas y para el planeta.

En esta jornada, MSC ha querido llamar la atención sobre las graves presiones que se ejercen sobre el océano y, en particular, los riesgos de la sobrepesca, y el cambio climático. El cambio climático afecta gravemente a los océanos causando subida del nivel mar, acidificación, pérdida de oxígeno y biodiversidad y desplazamiento de especies hacia altitudes más altas. Con todo ello, se pone en peligro la seguridad alimentaria de los 3.000 millones de personas que dependen del pescado como principal fuente de proteína y de generación de ingresos de las comunidades que dependen de la pesca.

En este contexto, la [pesca sostenible](#) es una de las estrategias de adaptación y mitigación. Poblaciones en mejor estado, ecosistemas mejor conservados y una gestión eficaz son claves para reducir los impactos del cambio climático.

Desde el punto de vista del consumo, el pescado de origen sostenible es una buena opción dentro de una dieta baja en carbono y respetuosa con el planeta.

El compromiso del consumidor con la pesca sostenible es clave para apoyar los esfuerzos del sector pesquero comprometido con las mejores prácticas. [Elijiendo pescado y marisco con sello azul MSC](#), el consumidor puede contribuir a océanos llenos de vida para las futuras generaciones.

El programa MSC incentiva la pesca sostenible en todo el mundo

En la actualidad, el 15% de las capturas de pesca mundiales se encuentran certificadas bajo el [Estándar de pesca sostenible de MSC](#) (11.8 millones de toneladas), demostrando que la pesca sostenible es posible y que las buenas prácticas están aumentando en muchas regiones del mundo.

No obstante, la apuesta por la pesca sostenible debe acelerarse para poder cumplir con los [Objetivos de Desarrollo Sostenible \(ODS\)](#), en concreto, el [ODS 14](#), por el que la comunidad internacional se ha comprometido como meta 2020 a “gestionar y proteger sosteniblemente los ecosistemas marinos y costeros para evitar efectos adversos importantes, incluso fortaleciendo su resiliencia, y adoptar medidas para restaurarlos a fin de restablecer la salud y la productividad de los océanos (...), reglamentar eficazmente la explotación pesquera y poner fin a la pesca excesiva, la pesca ilegal, no declarada y no reglamentada y las prácticas pesqueras destructivas, y aplicar planes de gestión con fundamento científico a fin de restablecer las poblaciones de peces en el plazo más breve posible, al menos alcanzando niveles que puedan producir el máximo rendimiento sostenible de acuerdo con sus características biológicas”, entre otros ambiciosos objetivos.

En España, con el reciente anuncio de la [entrada en evaluación del mejillón gallego](#), el 18% de la captura marina española se encuentra en el programa MSC (222.155 t), de los cuales el 5% está certificado y el 13% en evaluación completa respecto al Estándar MSC.

Desde el punto de vista del mercado, más de 1100 productos portan el sello azul de MSC en el mercado español y 239 empresas han certificado su cadena de custodia para poder comercializar pescado certificado MSC.

II Conversaciones sobre Pesca Sostenible

En la conversación, han participado como ponentes representantes de empresas comprometidas con la pesca sostenible en España y Basque Culinary Center, moderados por [Fernando Martínez](#), director de [Revista Alimentaria](#), decana en temas especializados en industria alimentaria, que introdujo la jornada hablando sobre la importancia del pescado y la sostenibilidad de la alimentación para el ser humano y la salud de los mares y océanos.

[Laura Rodríguez](#), directora de [MSC España y Portugal](#), abrió la conversación explicando el papel de la entidad en el mundo de la sostenibilidad marina, que lleva más de 20 años trabajando por la pesca sostenible y cuya misión es océanos llenos de vida y preservación de los recursos marinos y su ecosistema hoy, mañana para la generación actual y las futuras.

[Paz Simón](#), directora de operaciones de [Basque Culinary Center](#), centró su intervención en el papel que juega el pescado dentro de la formación que la institución culinaria ofrece a su alumnado, así como su política de sostenibilidad de compras de materia prima.

Tanto [Laura Camarón](#), gestora de categoría de pescado de [Eroski](#), [Leire Elorriaga](#), responsable de calidad de [Bacalao Giraldo](#), como [Marta Pagazaurtundua](#), directora

de calidad de [Campos](#), comentaron sobre la apuesta de sus empresas por la pesca sostenible y cómo el consumidor final está respondiendo positivamente ante el reto de la sostenibilidad del mar. Además, las acciones que están emprendiendo en relación con la dieta saludable y sostenible.

Finalmente, [Ignacio Urcola](#), gerente de [VelaspeX](#), empresa pesquera que captura bacalao en el Mar de Barents, habló sobre los beneficios que dicha certificación ha reportado a la compañía, así como los efectos del cambio climático en su actividad pesquera y las medidas que el sector podría adoptar para alcanzar un mayor compromiso con la sostenibilidad marina.

- FIN -

Contacto MSC

Asun Talavera, responsable de prensa MSC España y Portugal,
asun.talavera@msc.org

Tel.: + 34 918 31 59 63 | Móvil: +34 676 016 630

Marine Stewardship Council (MSC)

Es una organización internacional sin ánimo de lucro cuya visión es la de océanos llenos de vida en todo el mundo y recursos marinos protegidos para nuestra generación y las futuras. Su sello azul de pesca sostenible y el programa de certificación reconoce y premia las prácticas pesqueras sostenibles además de ayudar a crear un mercado más sostenible para los productos del mar.

El sello azul de MSC sobre un producto significa que:

- Procede de pesquerías que han sido certificadas en base al estándar de MSC, un indicador científico para la pesca sostenible con el medio ambiente.
- Es de origen sostenible con trazabilidad garantizada.

Más de 300 pesquerías en más de 34 países han obtenido la certificación de acuerdo con el Estándar de MSC. Dichas pesquerías producen alrededor de 12 millones de toneladas al año, lo que representa el 15% de las capturas mundiales en el mar. Más de 35.000 productos pesqueros llevan el sello azul de MSC. Para más información, visite nuestra web en: msc.org/es

Visite nuestras páginas en las redes sociales:

